

BUFFÉ SÄSONG

Vi älskar att gå lös med de råvaror som är bäst för säsongen och vi tar med den känslan i vår säsongsbuffé. Där representerar alla rätter på något vis den säsong och årstid som råder. Säsongsmenyn har alltid ett extra gott öga för växtriket. Olika grönsaker trivs, som bekant, bäst olika tider på året.

BUFFÉ 1

295 kr

Kylt avokadosoppa - gurka, mango och krabba
 Caesarsallad - parmesan, kapris, dressing och krutonger
 Krämig potatis - kapris, crème fraîche och persilja
 Mildrökt lax sashimi style - grön papaya och sojamajonnäs
 Kalvstek - helbakad blomkål, rostade mandlar och pimentoaioli
 Olivtapenade
 Bröd och vispat schalottenlökssmör

BUFFÉ 2

395 kr

Grönsakscruditéer - romansallad och tryffelmajonnäs
 Tarte Flambee - lufttorkad skinka
 Ceviche på pilgrimsmussla - melon, koriander och grön chili
 Nakenhavre i curryvinaigrette - krispig svartrot, purjolök och körvel
 Pan bagnet - citronmarinerad tonfisk, avokado och tomat
 Gårdsckyckling Provencal
 Svamptapenade
 Reblochon
 Bröd och vispat schalottenlökssmör

BUFFÉ KLASSISK

395 kr

Den klassiska buffén är inte direkt banbrytande. Det du lägger på din tallrik är enkelt. Enkelt och väldigt, väldigt gott. Alla rätter kanske inte passar utmärkt ihop, men alla håller en självklar toppklass i sig och är av personlig karaktär.

Du kan se den klassiska buffén som en välagad avsmakningsmeny i bufféform.

Skagen - rågbröd, pepparrot och dill
 Eldad lax - miso, grön papaya, shiitake
 Kallskuret - charkuterier, oliver, inlagda grönsaker
 Biff tartar - persiljecrème, syrad beta och kavring
 Mandelpotatis - vichyssoise, äpple
 Tomater - basilika, olivolja, pinjenötter
 St Agur - dagens urval av ostar med honungsrostade valnötter och blekselleri
 Baguette - stenuksbakad, brynt smör

GRILLBUFFÉ

495 kr

Vi vågar påstå att alla gillar en grillfest. Ingenting ger lika mycket sommarkänsla som en perfekt grillad köttbit med rätt tillbehör. Med vår grillbuffé kommer en kock hem till dig och briljerar vid grillen. Vi jobbar med små, närliggande producenter, vilket gör maten ekologisk. Vill du uppgradera din grillbuffé kan du köpa till både hummer och wagyu kött.

Merguez med mandel, sultanrussin och harissa
 Flankstek - rökt paprika och svartpeppar
 Gårdsckyckling Provencal
 Gröna bönor i schalottenlöksvinaigrette
 Grönsallad - parmesan och rostade pinjenötter
 Rostad potatis - kapris, sardeller och oliver
 Tryffelmajonnäs, chimichurri och hummersmör

KÖP TILL

Hummer med citron, vitlök, koriander
Dorade späckad med rosmarin, fänkål, örter
Wagy marmorering 6-7 från Chile

Dagspris

FINGERFOOD

75kr/smak

När det kommer till smårätter så låter vi oss vara lite roligare, lite tokigare och ta ut svängarna lite mer. På en högljudd fest med intensiv musik behöver maten bita ifrån för att inte försvinna. Därför är våra smårätter sådär härligt smakrika och visar vad de går för.

Kyld avokadosoppa - gurka, mango och krabba
Tarte Flambee - smördeg, tomat, silverlök och creme fraiche
Ceviche på pilgrimsmussla - melon, koriander och grön chili
Skagen roll - löjrom, dill och pepparrot
Pan Bagnat - citronmarinerad tonfisk, avokado och tomat
Kalvrostbiff på kavring - dansk remoulad, pepparrot och rostad lök
Hamburgare - cheddarost och tryffeldressing
Merguez i pitabröd - syrad kålsallad och äpple

Glasbakad rabarber - kardemumma och vanilj
Choklad mousse - karamelliserade nötter och marshmallows

FRUKOST

185 kr

På vårt frukostbord finns allt du behöver i en skönt avskalad form - lätt och nyttigt. Vi struntar i fettbomberna och ger dig en komprimerad frukost som fungerar för de flesta. En perfekt start på dagen, om vi får säga det själva.

Grekisk yoghurt - säsongens frukt, müsli, apelsinblomshonung
Rökt skinka - lagrad grevéost
Färskost - örter, ekologiskt smör
Trädgårdstomat - gurka, ekbladssallad
Urval av frallor - rågbröd, croissanter
Aprikosmarmelad
Färskpressad äppeljuice
Ekologiskt och rättvisemärkt te och kaffe

BRUNCH

325 kr

När det är dags för helg-lyx passar vår brunch perfekt, med dess klassiska smaker. Här finns kanske världens bästa BBQ-sås, som vi gör själva enligt topphemligt recept. Drycken är naturligtvis Virgin Mary - ett måste för brunchfantaster.

I brunchen ingår även hela frukosten.

Pocherat lantägg - mildrökt fjordlax
Caesarsallad - sardeller, kaprisbär, surdegskrutonger
Chorizo, bacon, tunna revbensspjäll - BBQ-sås
Muffins - Valrhonachoklad, svarta vinbär, grädde

FRÅN  PONTUS

GOURMÉT TO GO!

Tel 08 23 99 50 www.pontusfrithiof.com

VEGETARISK BUFFÉ

Vi älskar att gå lös med de råvaror som är bäst för säsongen och vi tar med den känslan i vår säsongsbuffé. Där representerar alla rätter på något vis den säsong och årstid som råder. Säsongsmenyn har alltid ett extra gott öga för växtriket. Olika grönsaker trivs, som bekant, bäst olika tider på året.

BUFFÉ

Gazpacho med svensk getost och olivolja
Västerbottenroyal med skogssvamp och krispiga blad
Gulbetor med getost och grönsaksrùitéer
Blomkål "Roti" med rostad mandel och tahini yoghurt
Nakenhavre med curryvinnegrette, honungs rostad pumpa och plommon
Bönfritters med råstekt svartrot balsamico, brynt smör och ängsyra
Bröd och hummus spread

395kr

DESSERT

Mango sorbet men färska hallon

85kr

12 % moms tillkommer på samtliga priser.

Våra menyer kan alltid skräddarsys efter hur du vill ha det, baserat på tillfälle, lokal och önskemål.

Tillsammans kan vi skapa någonting helt unikt.

En gång gjorde vi en bröllopsmeny till ett par, som i sex år sedan dess har beställt menyn till sin bröllopsdag.

Väldigt roligt och väldigt personligt, tycker vi. Vem vet – kanske tar vi fram din framtida signaturrätt?

FRÅN **PONTUS**

GOURMÉT TO GO!

Tel 08 23 99 50 www.pontusfrithiof.com